

BAB IX

KESIMPULAN

1. Usaha “SODAGAR *DRINK*” berdasarkan analisa faktor teknis dan ekonomi layak untuk didirikan dengan ketentuan sebagai berikut:

Bentuk usaha	: Perorangan
Lokasi	: Jl. Dinoyo Tengah no. 32, Surabaya
Waktu operasi	: 4 (empat) jam/hari
Kapasitas produksi	: 100 <i>pack</i> / hari
Jumlah tenaga kerja	: 3 orang
Total modal industri (TCI)	: Rp 19.912.852,00
Biaya produksi total (TPC)	: Rp 151.022.069,00
MARR	: 15,62%

Laju pengembalian modal (ROR):

Sebelum pajak	: 266,05%
Setelah pajak	: 255,80%

Waktu pengembalian modal (POT):

Sebelum pajak	: 4,4 bulan
Setelah pajak	: 4,6 bulan
Harga jual produk	: Rp. 8.500,00
Hasil penjualan produk/tahun	: Rp 204.000.000,00
Titik impas/BEP	: 50,03%

2. Usaha “SODAGAR *DRINK*” berdasarkan realisasi selama 5 minggu serta evaluasi yang telah dilakukan, berprospek untuk dilanjutkan dan dikembangkan namun perlu disertai dengan peningkatan efisiensi produksi untuk menjaga keberlangsungan usaha.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini, D.S. 2008. Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Tripotassium Citrate terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Jelly Drink, *Skrripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik widya Mandala Surabaya, Surabaya.
- Anindita, R., T. R. Soeprbowati dan N. H. Suprpti. 2012. Potensi Teh Hijau (*Camelia sinensis* L.) dalam Perbaikan Fungsi hepar pada Mencit yang Diinduksi Monosodium Glutamat (MSG), *Buletin Anatomi dan Fisiologi* . 20(2): 15-23.
- Aries, R. S. and R. D. Newton. 1995. *Chemichal Engineering Cost Estimation*. Singapore: Mc-Graw Hill Book Company, Inc.
- Armisen, R. and Galatas, F. 2000. *Handbook of Hydrocolloids*. Madrid: Woodhead Publishing Limited and CRC Press.
- Assauri, S. 1980. *Management Produksi*. Jakarta :Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Budiasih, Y. 2012. Struktur Organisasi, Desain Kerja, Budaya Organisasi dan Pengaruhnya terhadap Produktivitas Karyawan: Studi Kasus pada PT. XX di Jakarta. *Jurnal Liquidity*, 1 (2): 99-105.
- Dieter, G.E. 1987. *Metalurgi Mekanik* (terjemahanSriati, D.). Jakarta :Erlangga.
- Distantina, S., Devinta, R. A., dan Lidya, E. F. 2008. Pengaruh Konsentrasi dan Jenis Larutan Perendaman Terhadap Kecepatan Ekstraksi dan Sifat Gel Agar-Agar dari Rumput Laut *Gracilaria verrucosa*. *J. Rekayasa Proses*, 2(1): 11-15.
- Dwiyanti, G. Dan H. Nurani. 2014. Aktivitas Antioksidan Teh Rosella (*Hibicus sabdariffa*) Selama Penyimpanan pada Suhu Ruang. *Prosiding Seminar Nasional Sain dan Pendidikan. Sains IX*, 5(1): 536-541.
- Ekanto, B dan Sugiarto. 2011. Kajian Teh Rosella (*Hibicus sabdriffa*) dalam Meningkatkan Kemampuan Fisik Berenang (Penelitian Eksperimen Pada Mencit Jantan Remaja), *J. Media Ilmu keolahraagaan Indonesia*. 1(2): 171-180.
- Fellows, P. 2000. *Food Processing Technology: Principles and Practice, Second Edition*. Boca Raton: CRC Press.

- Fennema, O.R. 1976. *Principle of Food Science*. New York: Marcel Dekker Inc.
- Grede, R. 2006. Strategi Ampuh Berbisnis. *J. Pemasaran*, 3(2): 49-55.
- Handoko, H. 2000. Dasar-dasar Manajemen Produksi dan Operasi. Yogyakarta: BPFE-UGM.
- Hartoyo, A. 2003. *Teh dan Khasiatnya Bagi Kesehatan*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Imanuela, M., Sulisyawati, dan Muhammad, A. 2012. Penggunaan Asam Sitrat dan Natrium Bikarbonat Dalam Minuman Jeruk Nipis Berkarbonasi, *Food Science and Culunary Education Journal*. 1(1): 26-30.
- Iswanto. 2007. *Potensi Laut dan Samudra Kita*. Bandung: Pakar Raya.
- Iswanto. 2008. *Design dan Implementasi Sistem Embedded Mikrokontroler ATmega8535 dengan Bahasa Basic*. Yogyakarta: Gava Media.
- Karina, A. 2008. Pemanfaatan Jahe (*Zingiber officinale* R.) dan Teh Hijau (*Camellia sinensis*) dalam Pembuatan Selai Rendah Kalori dan Sumber Antioksidan, *Skripsi S-1*, Fakultas Pertanian IPB, Bogor.
- Kushiyama. 2009. Review of The Therapeutic Effects of *Camellia Sinensis* (Green Tea) on Oral and Periodontal Health. *Journal of Medicinal Plants Research*. Vol 5(23), pp 54,65-5469.
- Murdianah dan Ellya, S. 2011. Perbaikan Sifat Fungsional Agar-agar dengan Penambahan Berbagai Jenis Gum. *J. Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 6(1): 1907-9133.
- PDAM. 2016. *Klasifikasi Pelanggan dan Tarif Air Minum PDAM Kota Surabaya*. http://pdam-sby.go.id/page.php?get=tampil_tabel_tarif&bhs=1 (25 mei 2016).
- Peter, M. S and Timmerhaus, 1991. *Plant Design And Economic For Chemical Engineering*. Singapura: Mc Graw-Hill, Book Company.
- Pratiwi, A. 2010. Analisa Faktor-faktor yang Mempengaruhi Pemilihan Lokasi terhadap Kesuksesan Usaha Jasa (Studi pada Jasa Usaha Jasa Mikro-Kecil di Sekitar Kampus Undip Pleburan). *Skripsi S-1*, Fakultas Ekonomi, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Pratiwi, L.C. 2012. Adhesi *Porphyromonas gingivalis* Pada Netrofil yang Diinkubasi Ekstrak kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.). *Skripsi S-1*, Fakultas Kedokteran Gigi Universitas Jember, Jember.

- Pujawan, I. N. 2004. *Ekonomi Teknik*. Surabaya: Guna Widya.
- Pujawan, I. N. 2008. *Ekonomi Teknik, Jilid 1, Cetakan ke-3*. Surabaya: Guna Widya.
- Rahmi, S. L., Tafzi dan S. Anggraini. 2012. Pengaruh Penambahan Gelatin terhadap Pembuatan Permen Jelly dari Bunga Rosella (*Hibiscus sabdriffa* L.), *J. Penelitian Universitas Jambi Seri Sains*. 14(1): 37-44.
- Santosa, B. 2003. Proses Pembuatan Gula dari Tebu Pada PG X. Fakultas Teknik Industri UG, Jakarta.
- Setiawati, M. dan Revisdah. 2015. Pengaruh Air Soda Terhadap Kuat Tekan Beton. *Seminar Nas. Sains dan Teknologi*, Fakultas Teknik UMJ, Jakarta.
- Setyorini, B. H. 2008. *Sehat, Cantik dan Penuh Vitalitas Berkat Lidah Buaya. Edisi I*. Bandung: Qanita PT. Mizan Pustaka.
- Shanty. 2013. *Kandungan Nutrisi Rosella*. <http://shanty.staff.ub.ac.id/files/2013/11/KANDUNGAN-NUTRISI-ROSELLA.pdf> (12 Mei 2016)
- Singh, R.P. and D.R. Heldman. 2009. *Introduction to Food Engineering, 4th edition*. USA: Academic Press.
- Somantri, Ratna dan Tantri K. 2011. *Kisah dan Khasiat Teh*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Somantri, R. 2014. *The Story in A cup of tea*. Jakarta: Trans Media Pustaka.
- Sumirat, W dan K. Wijayanto. 2012. Pengaruh Pemanfaatan Teh Bunga Rosela terhadap Penurunan tekanan Darah pada Penderita Hipertensi, *Jurnal AKP*. 5(1): 1-8.
- Suparno dan Sudarmanto. 1991. *Proses Pengolahan Gula Tebu*. Yogyakarta : Pau Pangan dan Gizi UGM.
- Syah A. N. A . 2006. *Taklukan Penyakit dengan Teh Hijau*. Depok: PT. AgroMedia Pustaka.
- Wahyu, D. Dan R. Sumiati. 2009. Analisis Energi Pada Sistem Rotary Kiln Unit Indarung IV, PT. Semen Padang, *J. Teknik Mesin*. 6(2): 79-91.
- Widyastuti, S. 2009. Pengolahan Agar-agar dari Alga Cokla Strain Lokal Lombok Menggunakan Dua Metode Ekstraksi, *Agroteksos*. 19(1): 29-35.

- Winarno, F.G. 1993. *Pangan: Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yulianti, A. 2008. *Bekerja Sebagai Desainer Grafis*. Jakarta: PT. Gelora Aksara Pratama.